

 Vegetariano | Vegetarian

 Vegano | Vegan

 Prodotto Locale | Local product

* In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.
Based on local market availability some of the products might have been frozen.

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
- 8 Frutta a guscio e prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- 13 Lupino e prodotti a base di lupino
- 14 Molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

- 1 Cereals containing gluten and derivatives
- 2 Crustaceans and derivatives
- 3 Eggs and derivatives
- 4 Fish and derivatives
- 5 Peanuts and derivatives
- 6 Soybeans and derivatives
- 7 Milk and derivatives (including lactose)
- 8 Nuts as almonds and derivatives
- 9 Celery and derivatives
- 10 Mustard and derivatives
- 11 Sesame seeds and derivatives
- 12 Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
- 13 Lupine and lupine based products
- 14 Molluscs and molluscs based products

Prezzi IVA inclusa | VAT prices included

Cafè Romano

RESTAURANT

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD
Independently minded


Hotel d'Inghilterra
ROMA

STARHOTELS
COLLEZIONE



STARTERS

- 1,6,7 Pinsa sfiziosa, olio EVO e rosmarino 🌿
Roman Pinsa bread with EVO oil and rosemary € 12
- 4 Carpaccio di spigola con avocado, lamponi e mandorle
Sea bass carpaccio with avocado, raspberries and almonds € 19
- Carciofo alla romana con salsa alla mentuccia 🏛️ 🌿
Roman-style artichokes with mint sauce € 16
- 1,4,7 Fiore di zucca con ricotta di bufala e julienne di zucchine 🏛️
Zucchini flower stuffed with buffalo ricotta and zucchini julienne € 16
- Prosciutto di Amatrice IGP, vele di melone cantalupo e menta 🏛️
Raw ham from Amatrice IGP, cantaloupe melon and mint € 18
- 7 Tartare di manzo con nido di finocchi, pomodori disidratati e parmigiano
Beef tartare on a fennel nest, dehydrated tomatoes and parmesan € 18

PASTA

- 1,2,4,6,14 Spaghetto acqua e farina con vongole veraci e bottarga di muggine
Water and flour spaghetti with clams and mullet bottarga € 20
- 1,2,3 Mezzo Pacchero fresco con gamberoni, pomodori al grappoletto e polvere di prezzemolo
Fresh half Pacchero pasta with king prawns, cherry tomatoes and parsley powder € 19
- 1,3,7 Ravioli di ricotta di bufala con asparagi e guanciale
Buffalo ricotta ravioli with asparagus and bacon € 17
- 1,3,6,7 Mezza manica alla carbonara 🏛️
Mezza manica pasta with carbonara sauce € 17
- 1,7 Tonnarelli cacio e pepe con julienne di zucchine romanesche 🏛️ 🌿
Tonnarelli pasta with cheese and pepper and roman zucchini julienne € 17

MAIN COURSE

- 4 Spigola al brodetto di pomodoro fresco con asparagi
Sea bass with fresh tomato gazpacho with asparagus € 28
- 1 Tempura di gamberi con salsa guacamole
Prawn tempura with guacamole € 25
- 3,6 Vitello tonnato con pomodori confit e valeriana
Veal with tuna sauce, confit tomatoes and lamb's lettuce € 26
- 7 Tagliata di Manzo con carciofi e vele di pecorino
Beef tagliata with artichokes and pecorino cheese flakes € 28
- 1,3,7,11 Falafel di melanzane al profumo di menta, salsa Tahini, asparagi e crudo di zucchine 🌿
Aubergine falafel with mint, Tahini sauce, asparagus and raw courgette salad € 20

BURGER & SALADS

- Starburger di filetto di manzo con bacon, pomodoro, insalata, cipolla e patate fritte
1,11 Beef fillet Starburger with bacon, tomato, salad, onion and french fries € 23
- Valeriana con il nostro salmone marinato all'aneto, stracciatella e semi di girasole
4,7,8 Valerian salad with our dill marinated salmon, stracciatella cheese and sunflower seeds € 18
- La classica Caesar salad
1,3,7,10 The classic Caesar salad € 18
- Insalata di gamberi, misticanza, avocado e pachino
2 Shrimp salad with mixed greens, avocado and cherry tomatoes € 18
- Caprese con mozzarella di bufala, pomodori marinda e pomodorini gialli 🌿
7 Caprese salad with buffalo mozzarella, marinda tomatoes and yellow cherry tomatoes € 16

